

Daging rajungan (*Portunus pelagicus*) pasteurisasi dalam kaleng



© BSN 2016

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi	i
Prakata	ii
Pendahuluan	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong, dan bahan tambahan pangan.....	2
5 Persyaratan mutu dan keamanan produk.....	2
6 Pengambilan contoh.....	3
7 Cara uji	3
8 Syarat lulus uji	4
9 Higiene dan penanganan	4
10 Syarat pengemasan.....	4
11 Pelabelan.....	4
Lampiran A	5
Bibliografi.....	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan daging rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>) pasteurisasi dalam kaleng	3
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori daging rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>) pasteurisasi dalam kaleng	5

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas daging rajungan (*Portunus pelagicus*) pasteurisasi dalam kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari:

SNI 6929.1:2010, *daging rajungan (Portunus pelagicus) pasteurisasi dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi*;

SNI 6929.2:2010, *daging rajungan (Portunus pelagicus) pasteurisasi dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku*;

SNI 6929.3:2010, *daging rajungan (Portunus pelagicus) pasteurisasi dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

Bagian yang direvisi adalah judul, jenis bahan baku, persyaratan mutu dan keamanan pangan serta lembar penilaian sensori daging rajungan pasteurisasi dalam kaleng. Bagian penanganan dan pengolahan akan mengacu pada ketentuan yang berlaku.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 3 Juli 2015 di Bogor dihadiri oleh wakil dari produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi dan instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 9 Oktober 2015 dan pemungutan suara pada tanggal 25 November 2015 sampai dengan 23 Januari 2016 dengan hasil akhir RASNI.

Pendahuluan

Berkaitan dengan penyusunan SNI ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan serta Peningkatan Nilai Tambah Hasil Perikanan.
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
4. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.
5. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
6. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor 1 Tahun 2015 tentang Kategori Pangan.
7. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor 16 Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.



Daging rajungan (*Portunus pelagicus*) pasteurisasi dalam kaleng

1 Ruang lingkup

Standar ini berlaku untuk daging rajungan pasteurisasi dalam kaleng tanpa penambahan medium dengan proses pasteurisasi.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dalam standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal, berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 4224:2015, daging rajungan rebus dingin.

SNI 2326:2010, Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.

SNI 01-2332.2-2006, Cara uji mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.

SNI 2332.3:2015, Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.

SNI 2332.1:2015, Cara uji Mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan koliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.

SNI 2332.9:2015, Cara uji mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.

SNI ISO 11290-1:2012, Mikrobiologi bahan pangan dan pakan - Metode horizontal untuk deteksi dan enumerasi Listeria monocytogenes – Bagian 1: Metode dan deteksi.

SNI 2346:2015, Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan.

SNI 2354.5:2011, Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.

SNI 2354.6:2016, Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.

AOAC Official Method 985.16, Tin in Canned Foods, Atomic Absorption Spectrophotometric Method.

SNI 2372.2:2011, Cara uji fisika - Bagian 2: Penentuan bobot tuntas pada produk perikanan.

SNI 2372.7:2011, Cara uji fisika - Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.

SNI 4872:2015, Es untuk penanganan dan pengolahan ikan.

SNI 2354.9:2009, Cara uji kimia - Bagian 9: Penentuan residu kloramfenikol dengan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan.

SNI 7587.3:2010, Metode uji residu antibiotik secara enzyme linked immunoassay (ELISA) pada ikan dan udang – Bagian 3: Chloramphenicol (CAP).

CAC/GL 21-1997, Principle for the establishment and application of microbiological criteria for foods.

3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dalam dokumen ini, istilah dan definisi berikut ini digunakan.

3.1 Definisi produk

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rajungan yang terdiri dari satu bagian atau kombinasi dari bagian daging: badan, bahu, lengan dan capit yang telah dikupas kulitnya dari jenis rajungan *Portunus pelagicus* dan dikemas dalam suatu wadah hermetis yang mengalami perlakuan pasteurisasi.

3.2 Definisi proses

Produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rajungan yang mengalami proses pengukusan, pengupasan kulit, sortasi jenis daging, penimbangan, pengemasan dalam wadah hermetis, pasteurisasi, pendinginan, pelabelan dan pengepakan pada kondisi dingin. Proses pasteurisasi dilakukan sehingga suhu pusat produk mencapai 85 °C (185 °F) minimum selama 1 menit.

3.3 Kriteria wujud produk

- 3.3.1 Jumbo : daging putih yang merupakan jaringan terbesar yang berhubungan dengan kaki renang.
 Jumbo *Colosal* : berat > 9 gram
 Jumbo Biasa : berat 5 - 9 gram
- 3.3.2 *Clawmeat* : daging merah yang merupakan daging dari bagian kaki sampai capit rajungan.
- 3.3.3 *Backfin* : daging putih yang merupakan jumbo kecil dan pecahan dari daging jumbo.
- 3.3.4 *Lump/flower* : daging putih terdiri dari tiga ruas yang menyatu berbentuk seperti bunga yang berada di bagian dada.
- 3.3.5 Spesial : daging putih yang berupa serpihan-serpihan yang berada disekitar badan.
- 3.3.6 *Cocktail* : *clawmeat* yang masih ada kulit dan capitnya.

4 Syarat bahan baku, bahan penolong, dan bahan tambahan pangan

4.1 Bahan baku

Daging rajungan (*Portunus pelagicus*) rebus dingin sesuai SNI 4224:2015.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan pengolahan sesuai dengan ketentuan tentang syarat-syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 4872:2015.

4.3 Bahan tambahan pangan

Bahan tambahan pangan lainnya yang digunakan sesuai peraturan yang berlaku.

5 Persyaratan mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan daging rajungan pasteurisasi dalam kaleng sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan daging rajungan pasteurisasi dalam kaleng

Jenis uji		Satuan	Persyaratan			
a Sensori		-	Min. 7 *			
b Cemarkan mikroba						
			n	c	m	M
- ALT (3 kelas sampling)		koloni/g	5	2	10 ³	10 ⁶
- <i>Salmonella</i> (2 kelas sampling)		per 25 g	5	0	negatif	td
- <i>Listeria monocytogenes</i> (2 kelas sampling)		per 25 g	5	0	negatif	td
- <i>Staphylococcus aureus</i> (3 kelas sampling)		koloni/g	5	2	10 ²	10 ³
- <i>Escherichia coli</i> (3 kelas sampling)		APM/g	5	1	<3	3,6
c Cemarkan logam berat						
- Kadmium (Cd)		mg/kg			Maks. 0,5	
- Merkuri (Hg)		mg/kg			Maks. 0,5	
- Timbal (Pb)		mg/kg			Maks. 0,5	
- Timah Putih (Sn)		mg/kg			Maks. 200	
d Kimia						
- Klorampenikol		ppb			Maks. 0,3	
e Fisik						
- Bobot tuntas		%			Min. 90	
- Filth		-			0	
<p>CATATAN</p> <p>* untuk setiap parameter sensori</p> <p>n jumlah sampel uji</p> <p>c 2 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m</p> <p>3 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun sampel melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta sampel yang lain harus kurang dari nilai m</p> <p>m (2 kelas sampling): batas persyaratan maksimum</p> <p>M (3 kelas sampling): batas persyaratan maksimum</p> <p>td tidak diberlakukan</p>						

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010. Pengujian mikroba mengacu kepada kriteria mikrobiologi CAC/GL 21-1997.

7 Cara uji

7.1 Sensori

- Sensori sesuai SNI 2346:2015.
- Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

7.2 Cemarkan mikroba

- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- ALT sesuai SNI 2332.3:2015.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 2332.1:2015.
- *Listeria monocytogenes* sesuai SNI ISO 11290-1:2012.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9:2015.

7.3 Cemarkan logam berat

- Timbal (Pb) dan kadmium (Cd) sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri (Hg) sesuai SNI 2354.6:2016.
- Timah putih (Sn) sesuai AOAC 985.16.

7.4 Kimia

- Klorampenikol sesuai SNI 7587.3:2010 atau SNI 2354.9:2009.

7.5 Fisik

- Bobot tuntas sesuai SNI 2372.2:2011.
- *Filth* sesuai SNI 2372.7:2011.

8 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk pada Pasal 5.

9 Higiene dan penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemarkan mikroba atau substansi asli dari mikroba tersebut dalam jumlah tertentu yang dapat membahayakan kesehatan sesuai dengan syarat mutu yang berlaku.

Penanganan dan pengolahan produk ini direkomendasikan mengacu pada ketentuan yang berlaku.

Produk akhir harus disimpan dan didistribusikan pada suhu $0^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$.

10 Syarat pengemasan

10.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk daging rajangan pasteurisasi dalam kaleng harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, bahan kemasan harus sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

10.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

11 Pelabelan

Setiap kemasan produk daging rajangan pasteurisasi dalam kaleng yang akan diperdagangkan diberi label sesuai dengan ketentuan yang berlaku tentang label dan iklan pangan.

Lampiran A
(normatif)

Lembar penilaian sensori daging rajungan pasteurisasi dalam kaleng

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori daging rajungan pasteurisasi dalam kaleng

Nama panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
1. Kenampakan						
1.a. Daging dada (jumbo, backfin, special, lump)						
• Warna putih cerah	9					
• Warna putih ke arah krem	7					
• Warna putih kusam	5					
1.b. Daging paha, capit dan kaki (clawmeat, cocktail)						
• Warna merah kekuningan, cerah	9					
• Warna merah oranye, cerah	7					
• Warna merah kecoklatan, kusam	5					
2. Bau						
• Sangat manis spesifik rajungan	9					
• Manis spesifik rajungan	7					
• Basi	5					
3. Rasa						
• Sangat manis spesifik rajungan	9					
• Manis spesifik rajungan	7					
• Hambar	5					
4. Tekstur						
4.a. Jumbo, backfin, lump, clawmeat, cocktail						
• Serat sangat kuat, sangat kompak	9					
• Serat kuat, kompak	7					
• Serat tidak kuat, kurang kompak	5					
4.b. Spesial						
• Serat sangat kuat, elastis	9					
• Serat kuat, cukup elastis	7					
• Serat tidak kuat, tidak elastis	5					

Bibliografi

Commission Regulation (EC) No 188/2006, Setting Maximum Levels for Certain Contaminants in Foodstuffs.

CODEX STAN 90-1981, *Codex Standard for Canned Crab Meat.*

CAC/RCP 52-2003, *Code of Practice for Fish and Fishery Products, 2nd Edition.*

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.

